FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

4 Sicherheitshinweise
8 Gerätebeschreibung
9 Vor der ersten Inbetriebnahme
10 Täglicher Gebrauch
12 Uhrfunktionen
13 Gebrauch des Zubehörs
14 Zusatzfunktionen
14 Praktische Tipps und Hinweise
24 Reinigung und Pflege
28 Was tun, wenn ...
28 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠
Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ⓘ
Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Installation und Anwendung sorgfältig dieses Handbuch:

- Für Ihre persönliche Sicherheit und die Sicherheit Ihres Eigentums.
- Im Interesse der Umwelt.
- Zur korrekten Bedienung des Geräts.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung in der Nähe des Geräts auf, auch wenn Sie dieses anderswo aufstellen oder verkaufen.
Der Hersteller ist nicht dafür verantwortlich, wenn eine inkorrekte Installation und Verwendung Schäden verursacht.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- oder Verletzungsgefahr.
- ACHTUNG: Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät fern, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn das Gerät in Betrieb ist, da das Gerät heiß wird. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr oder Gefahr einer dauerhaften Behinderung.
- Verfügt das Gerät über eine Kindersicherung oder Tastensperre, machen Sie davon Gebrauch. Damit wird verhindert, dass Kinder oder Tiere das Gerät unbeabsichtigt in Betrieb nehmen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor. Hierdurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch das Gerät aus.

Montage

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektriker aufgestellt und angeschlossen werden. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst, um Geräteschäden und Verletzungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Auflagen. Entfernen Sie das Typenschild nicht. Dies könnte zum Ausschluss der Gewährleistung führen.
- Überzeugen Sie sich, dass das Gerät während der Montage vom Stromnetz getrennt ist.
- Vorsicht beim Transport. Das Gerät ist schwer. Verwenden Sie stets Sicherheitshandschuhe. Heben Sie das Gerät nicht am Türgriff an.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Geeignete Trenneinrichtungen sind: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die Einbaumöbel bzw. die Einbaunische, in die das Gerät eingebaut werden soll, müssen geeignete Abmessungen aufweisen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unter und an angrenzenden sicheren Konstruktionen montiert ist.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten.
- Das Gerät kann nicht auf einem Sockel aufgestellt werden.
- Einbaubacköfen und Einbaukochfelder sind mit einem speziellen Anschlusssystem ausgestattet. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nur zusammen mit Geräten desselben Herstellers.

Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Haushaltsstromversorgung entsprechen.
- Informationen zur Spannungsversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Steckverbinder oder Verlängerungskabel. Es besteht Brandgefahr.
- Ersetzen oder wechseln Sie nicht selbst das Netzkabel. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (sofern zutreffend) und das Netzkabel hinter dem Gerät nicht zu quetschen oder zu beschädigen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie immer direkt am Netzstecker (sofern zutreffend).

Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke.
- Das Gerät ist ausschließlich für die haushaltsübliche Zubereitung von Speisen bestimmt. So werden Verletzungen von Personen oder Schäden am Eigentum vermieden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Bei Betrieb wird der Geräteinnenraum heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Entfernen oder setzen Sie das Zubehör vorsichtig ein, um die Emailbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Stehen Sie in sicherer Entfernung zum Gerät, wenn Sie die Backofentür während des Betriebs öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Um eine Beschädigung oder die Verfärbung der Emailbeschichtung zu vermeiden:
  - Stellen Sie keine Gegenstände direkt auf den Backofenboden und bedecken Sie diesen nicht mit Alu-Folie.
  - Stellen Sie kein heißes Wasser direkt in das Gerät.
  - Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts keine feuchten Gefäße oder Speisen im Backofeninnenraum stehen.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts und stellen keinen Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Auch beim Grillen die Backofentür stets geschlossen halten.

Reinigung und Pflege

- Schalten Sie vor Wartungsarbeiten immer das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Vergewissern Sie sich vor Wartungsarbeiten, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmäßige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiß des Oberflächenmaterials.
- Verwenden Sie für sehr feuchte Kuchen ein tiefes Backblech, um bleibende Fruchtsaftflecken zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit Wasser und einer Seifenlösung. Dies dient Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit Ihres Eigentums. Verwenden Sie keine entflammbaren Produkte oder Produkte, die Korrosion verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger, scharfen Gegenständen, Scheuermitteln, Scheuerschwämmen aus Stahlwolle und Fleckenentfernern.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie bitte unbedingt die Angaben des Herstellers.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit Scheuermitteln oder Metallschabern. Die hitzebeständige Oberfläche der inneren Glasscheibe kann beschädigt werden und zerspringen.
- Wenn die Türglasscheiben beschädigt sind, werden sie brüchig und können zerspringen. Sie müssen ausgetauscht werden. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie nicht die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden).

Brandgefahr

- Öffnen Sie die Tür vorsichtig. Bei der Verwendung von Zutaten, die Alkohol enthalten, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen. Es besteht Brandgefahr.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in die Nähe des Geräts gelangen.

- Keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, und/oder schmelzbare Gegenstände (aus Kunststoff oder Aluminium) in das Gerät, in die Nähe des Gerätes oder auf das Gerät stellen.

Backofenlampe

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind Speziallampen, die nur für Haushaltsgeräte geeignet sind! Sie können nicht zur vollständigen oder teilweisen Beleuchtung von Zimmern in Privatgebäuden verwendet werden.
- Falls das Leuchtmittel ausgewechselt werden muss, setzen Sie eine Lampe mit derselben Leistung ein, die speziell für Haushaltsgeräte vorgesehen ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Backofenlampe austauschen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

Kundendienst

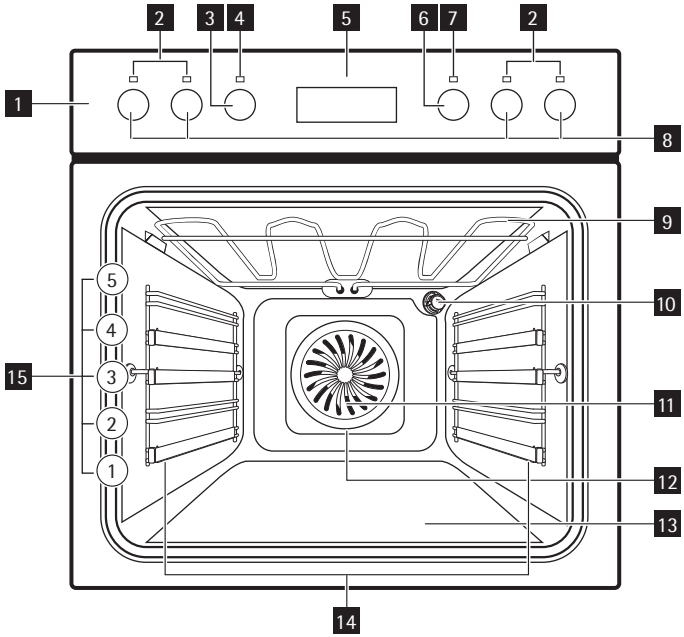
- Nur qualifizierte Fachkräfte dürfen an dem Gerät Reparaturarbeiten durchführen. Wenden Sie sich hierzu an einen zugelassenen Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

Entsorgung des Geräts

- Um das Risiko von Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden:
  - Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  - Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
  - Entsorgen Sie die Türverriegelung. Damit wird verhindert, dass Kinder oder kleine Tiere im Gerät eingeschlossen werden können. Es besteht Erstickungsgefahr.

GERÄTEBESCHREIBUNG

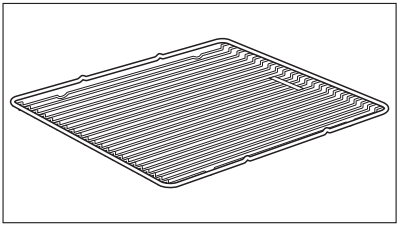
Gesamtansicht



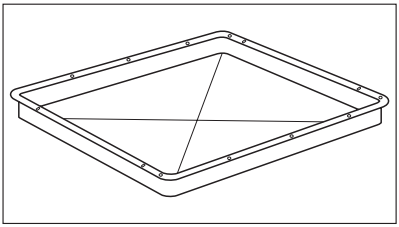
1 Bedienblende
2 Kontrolllampen/Symbole der Kochzonen
3 Schalter für die Backofen-Funktionen
4 Betriebskontrolllampe/-symbol
5 Elektronischer Programmspeicher
6 Schalter für die Temperaturwahl
7 Temperaturkontrolllampe/-symbol/-anzeige
8 Schalter für die Kochzonen
9 Heizelement
10 Backofenlampe
11 Gebläse
12 Rückwandheizelement
13 Unterhitze
14 Einhängegitter, herausnehmbar
15 Einschubebenen

Backofenzubehör

- Kombirost
  Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



- Backblech
  Für Kuchen und Plätzchen.



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Erste Reinigung

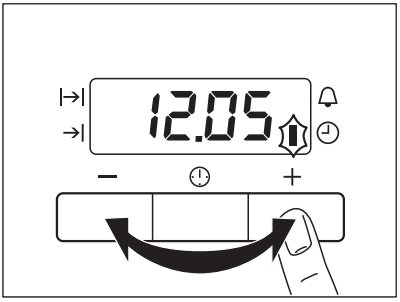
- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

Einstellen der Uhrzeit

Der Backofen funktioniert erst, nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde.

Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder bei einem Stromausfall blinkt die Zeitanzeige automatisch.
Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit der Taste „+" oder „- " ein.
Nach etwa 5 Sekunden hört das Display auf zu blinken und zeigt die eingestellte Tageszeit an.



Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn keine Automatikfunktion (Dauer I→I oder Ende →|) eingestellt ist.

TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Drücken Sie zum Benutzen des Geräts den versenkbaren Schalter. Der Schalter kommt dann heraus.

Gerät ein- und ausschalten

1. Drehen Sie den Schalter für die Backofenfunktionen auf die gewünschte Funktion.
2. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
3. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie die Schalter für die Ofenfunktionen und die Temperatur auf Aus.

Schaltersymbol, -anzeige oder -kontrolllampe (je nach Modell, siehe Geräteübersicht):

- Die Kontrolllampe leuchtet während der Aufheizphase auf.
- Die Lampe leuchtet während das Gerät in Betrieb ist.
- Das Symbol zeigt an, ob der Schalter eine der Kochzonen, die Ofenfunktionen oder die Temperatur regelt.

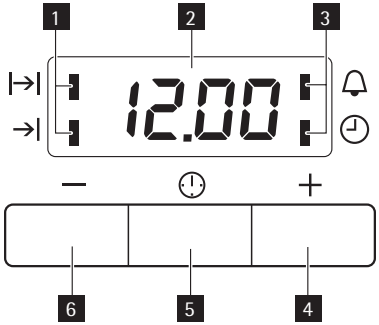
Backofenfunktionen

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
	Licht	Mit dieser Funktion können Sie den Garraum beleuchten.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Die Backofentemperatur gegenüber der Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger einstellen. Auch zum Dörren von Lebensmitteln.
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Die Backofentemperatur gegenüber der Ober-/Unterhitze um 20-40 °C niedriger einstellen.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.

Backofenfunktion		Bedienungshinweise
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Auftauen	Zum Auftauen gefrorener Lebensmittel.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes und zum Toasten.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen und zum Toasten.
	Heißluft Grillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Auch zum Bräunen von Speisen, z.B. Gratins.

Elektronischer Programmspeicher

1 Funktionsleuchten
2 Zeitanzeige
3 Funktionsleuchten
4 Taste „+"
5 Auswahltaste
6 Taste „-"



Kochzonen

Das Kochfeld kann mit den Kochzonenschaltern bedient werden. Informationen zum Kochfeld finden Sie im Benutzerhandbuch.

Kochzonen des Kochfelds

Kochzonenanzeigen (siehe „Gesamtansicht") geben an, welche Kochzone in Betrieb ist.

Schalter	Funktion
S	Warmhaltestufe
0	Position Aus
1-9	Kochstufen (1 = niedrigste Kochstufe, 9 = höchste Kochstufe)

Gebrauch des Kochfelds:

1. Drehen Sie den Temperaturwahlknopf, um die Temperatur einzustellen.
2. Zum Beenden des Kochvorgangs muss der Schalter in die Position AUS gedreht werden.

Die Ankochautomatik

Diese Angaben gelten nur, wenn das Kochfeld mit einer Ankochautomatik ausgestattet ist!

Mit der Ankochautomatik wird die Kochzone eine Zeit lang mit voller Leistung aufgeheizt.

Einschalten der Ankochautomatik:

1. Drehen Sie den Schalter so weit wie möglich im Uhrzeigersinn (über die höchste Kochstufe hinweg), um die Funktion einzuschalten.
2. Drehen Sie den Schalter zum Fortsetzen des Kochvorgangs auf die gewünschte Temperatur.
3. Drehen Sie den Schalter in die Position AUS, um den Kochvorgang zu beenden.

UHRFUNKTIONEN

Uhrfunktion		Anwendung
	Tageszeit	Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt. Zum Einstellen, Ändern oder Überprüfen der Zeit.
	Kurzzeitwecker	Zum Einstellen einer Kurzzeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal. **Diese Funktion ist ohne Auswirkung auf den Backofenbetrieb.**
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeit des Backofens.
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Backofenfunktion.

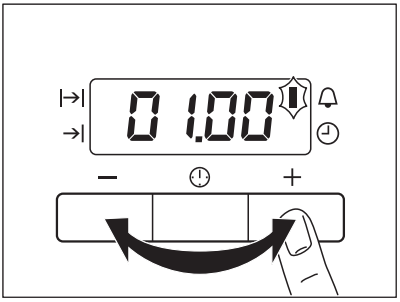
Die Funktionen Dauer \|→\| und Ende →\| können gleichzeitig verwendet werden, wenn der Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll. Stellen Sie in diesem Fall zuerst Dauer \|→\| und dann Ende →\| ein.

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion und -temperatur ein (nur bei Dauer und Ende nötig).
2. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
3. Zum Einstellen des Kurzzeitweckers , der Dauer \|→\| oder des Endes →\| verwenden Sie die Taste „+" oder „-".

   Die entsprechende Funktionsanzeige leuchtet auf.

   Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Funktionsleuchte und es ertönt für 2 Minuten ein akustisches Signal.



Bei den Funktionen Dauer \|→\| und Ende →\| schaltet sich der Backofen automatisch aus.

4. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Signal auszuschalten.
5. Drehen Sie die Schalter Temperaturwahl und Backofenfunktion auf die Position Aus.

Ausschalten der Uhrfunktionen

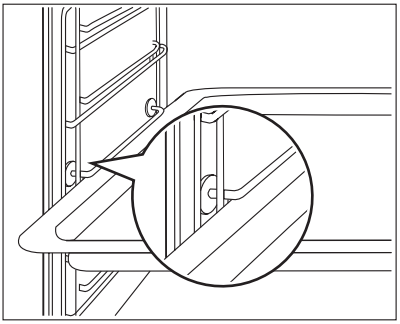
1. Drücken Sie die Auswahltaste so oft, bis die gewünschte Funktionsleuchte blinkt.
2. Halten Sie die Taste „-“ gedrückt.
   Nach einigen Sekunden wird die Uhrfunktion ausgeschaltet.

GEBRAUCH DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“.

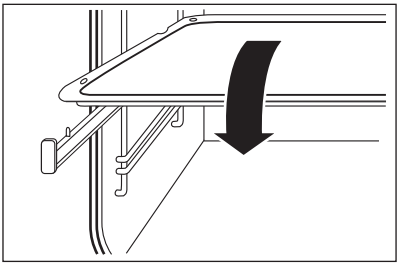
Einsetzen des Backofenzubehörs

Der Kombirost hat Seitenränder. Durch diese Ränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen der Einschubteile verhindert.



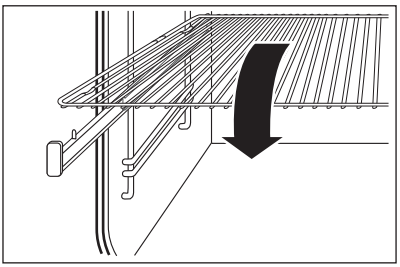
Auszüge - Einsetzen des Backofenzubehörs

Setzen Sie das Backblech oder das tiefe Blech auf die Auszüge.



Setzen Sie den Kombirost so auf die Auszüge, dass die Füße nach unten zeigen.

Durch den umlaufend erhöhten Rahmen des Kombirostes ist das Geschirr zusätzlich gegen Abrutschen gesichert.



ZUSATZFUNKTIONEN

Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Abdecken
1-2	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Gelegentlich umrühren
1-2	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen
2-3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren
3-4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben
4-5	Dampfgaren von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden
4-5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten
6-7	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
7-8	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.
9	Kochen großer Mengen Wasser, Kochen von Nudeln, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites		

Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Backofentür:

- Die Nummerierung der Einsatzebenen (ausgewählte Modelle)
- Informationen zu den Backofenfunktionen, empfohlene Einsatzebenen und Temperaturen für die Zubereitung gängiger Gerichte (ausgewählte Modelle).

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie richten sich nach den Rezepten, der Qualität und der Menge der verwendeten Zutaten.

Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einsatzebenen an die Werte in den Tabellen an.
- Bei längeren Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit ausgeschaltet werden, um die Restwärme auszunutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Es empfiehlt sich, beim ersten Mal die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem.
- Die Backzeit kann sich um 10-15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer Std.:Min.
Gugelhupf oder Rodonkuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150-160	0:50-1:10
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140-160	1:10-1:30
Biskuit	Heißluft mit Ringheizkörper	2	140	0:35-0:50
Biskuit	Ober-/Unterhitze	2	160	0:35-0:50
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	170-180 [1)]	0:10-0:25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 Formen, Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	1:10-1:30

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer Std.:Min.
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170-190	1:00-1:30

1) Backofen vorheizen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer Std.:Min.
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	3	170-190	0:30-0:40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160-180 [1]	0:50-1:10
Brot (Roggenbrot): 1. Erster Teil des Backvorgangs. 2. Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	1. 230[1] 2. 160-180	1. 0:20 2. 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190-210 [1]	0:20-0:35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180-200 [1]	0:10-0:20
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:20-0:40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210 [1]	0:20-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) [2]	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	0:35-0:50
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) [2]	Ober-/Unterhitze	3	170	0:35-0:50
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160-170	0:40-1:20
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160-180 [1]	0:40-1:20

1) Backofen vorheizen
2) Tiefes Blech benutzen

Plätzchen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer Std.:Min.
Mürbeteigplätzchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:10-0:20

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer Std.:Min.
Mürbeteiggebäck/ Teigstreifen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140	0:20-0:30
Mürbeteiggebäck/ Teigstreifen	Ober-/Unterhitze	3	160 [1)]	0:20-0:30
Rührteigplätz-chen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	Heißluft mit Ringheizkörper	3	80-100	2:00-2:30
Makronen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	100-120	0:30-0:50
Hefekleingebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150-160	0:20-0:40
Blätterteiggebäck	Heißluft mit Ringheizkörper	3	170-180[1)]	0:20-0:30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160[1)]	0:10-0:25
Brötchen	Ober-/Unterhitze	3	190-210[1)]	0:10-0:25
Small cakes (20 pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	140[1)]	0:20-0:30
Small cakes (20 pro Blech)	Ober-/Unterhitze	3	170[1)]	0:20-0:30

1) Backofen vorheizen

Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper	Heißluft mit Ringheizkörper	Temperatur in °C	Dauer Std.:Min.
	Einsatzebene von unten			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/Ec-lairs	1/4	-	160-180 [1)]	0:25-0:45
Streuselkuchen trocken	1/4	-	150-160	0:30-0:45

1) Backofen vorheizen

Plätzchen/small cakes/Gebäck/Brötchen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper	Heißluft mit Ringheizkörper	Temperatur in °C	Dauer Std.:Min.
	Einsatzebenen von unten			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40
Spritzkuchen/ Teigstreifen	1/4	1/3/5	140	0:25-0:50
Rührteigplätzchen	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Eiweißgebäck, Baiser	1/4	-	80-100	2:10-2:50
Makronen	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Hefekleingebäck	1/4	-	160-170	0:30-0:60
Blätterteigkleingebäck	1/4	-	170-180 [1)]	0:30-0:50
Brötchen	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (20 pro Blech)	1/4	-	150[1)]	0:25-0:40

1) Backofen vorheizen

Tipps zum Backen

Backergebnisse	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist unten nicht ausreichend gebräunt.	Falsche Einschubebene	Schieben Sie den Kuchen tiefer ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Verwenden Sie eine etwas niedrigere Backtemperatur.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Zuviel Flüssigkeit im Teig.	Verwenden Sie weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Backofentemperatur.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie eine kürzere Backzeit ein.

Backergebnisse	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen bräunt ungleichmäßig.	Die Backtemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen bräunt ungleichmäßig.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.
Der Kuchen ist nach der angegebenen Zeit nicht durchgebacken.	Die Temperatur ist zu niedrig.	Wählen Sie eine etwas höhere Backofeneinstellung.

Aufläufe und Überbackenes

Gericht	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer Stunden:Min.
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:25-0:40
Gemüsegratin [1)]	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:40-0:60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180-200	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160-170	0:30-1:00

1) Backofen vorheizen

Braten

Bratgeschirr

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr. (Beachten Sie die Angaben des Herstellers.)
- Große Bratenstücke können direkt im tiefen Blech oder auf dem Kombirost über der dem tiefen Blech (falls vorhanden) gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischsorten, die sich zum Bräunen eignen oder eine Kruste haben sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.

Braten mit Heißluftgrill

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120-150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	190-200 [1)]	5-6
Roastbeef oder Filet: medium	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	180-190 [1)]	6-8
Roastbeef oder Filet: durchgebraten	je cm Höhe	Heißluftgrillen	1	170-180 [1)]	8-10

1) Backofen vorheizen

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Schulter, Nacken, Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kotelett, Schälrippchen	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	170-180	60-90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	160-170	50-60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	90-120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	90-120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Lammkeule, Lammbraten	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	150-170	100-120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	40-60

Wild

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Hasenrücken, Hasenkeule	bis 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	230 [1)]	30-40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	35-40
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180-200	60-90

1) Backofen vorheizen

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heißluftgrillen	1	200-220	30-50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	1	190-210	35-50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	190-210	50-70
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	180-200	80-100
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-180
Truthahn/Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	1	160-180	120-150
Truthahn/Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	1	140-160	150-240

Fisch (dünsten)

Fleischart	Menge	Backofen-Funktion	Einschubebene	Temperatur °C	Dauer (Min.)
Ganze Fische	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210-220	40-60

Grillstufe 1

Benutzen Sie die Grillstufe 1 immer mit der höchsten Temperatureinstellung.

VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Heizen Sie den leeren Backofen mit den Grill-Funktionen immer 5 Minuten vor.

- Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einsatzebene.
- Schieben Sie zum Auffangen von Fett das tiefe Blech immer in die erste Einsatzebene.
- Grillen Sie nur flache Fleisch- oder Fischstücke.

Grillstufe 1

Grillgut	Temperatur	Einsatzebene	Grilldauer (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Roastbeef	210-230	2	30-40	30-40
Rinderfilet	230	3	20-30	20-30
Schweinerücken	210-230	2	30-40	30-40
Kalbsrücken	210-230	2	30-40	30-40
Lammrücken	210-230	3	25-35	20-25
Ganzer Fisch (500 - 1000 g)	210-230	3/4	15-30	15-30

Grillstufe 2

Grillgut	Einsatzebene	Grilldauer (Min.)	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	10-12	6 - 8
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	4	7-10	6-8
Toast [1)]	5	1-3	1-3
Überbackener Toast	4	6-8	-

1) Backofen vorheizen

Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 [1)2)]	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Wähen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 - 250 [1)]	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 [1)]	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 - 250 [1)]	12 - 20

Backware	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 [1]	15 - 25

1) Backofen vorheizen
2) Tiefes Blech benutzen

Auftauen

Entfernen Sie die Verpackung. Das Gericht auf einem Teller anrichten.
Nicht mit einer Schüssel oder einem Teller abdecken. Dadurch wird die Auftauzeit verlängert.
Nutzen Sie die erste Einschubebene. von unten.

Speise	Auftauzeit (Min.)	Nachtauzeit (Min.)	Erläuterungen
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf eine umgedrehte Untertasse legen, die auf einem großen Teller aufliegt. Zwischendurch wenden.
Fleisch, 1000 g	100-140	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle, 150 g	25-35	10-15	-
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	-
Butter, 250 g	30-40	10-15	-
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte, 1400 g	60	60	-

Dörren - Heißluft mit Ringheizkörper

Bedecken Sie die Backbleche mit Backpapier.
Sie erzielen beste Ergebnisse, wenn Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit ausschalten. Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Dauer in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Bohnen	60-70	3	1/4	6-8
Paprika	60-70	3	1/4	5-6
Suppengemüse	60-70	3	1/4	5-6
Pilze	50-60	3	1/4	6-8
Kräuter	40-50	3	1/4	2-3

Obst

Dörrgut	Temperatur in °C	Einsatzebene		Dauer in Stunden (Richtwert)
		1 Ebene	2 Ebenen	
Pflaumen	60-70	3	1/4	8-10
Aprikosen	60-70	3	1/4	8-10
Apfelscheiben	60-70	3	1/4	6-8
Birnen	60-70	3	1/4	6-9

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Hinweise zur Reinigung:

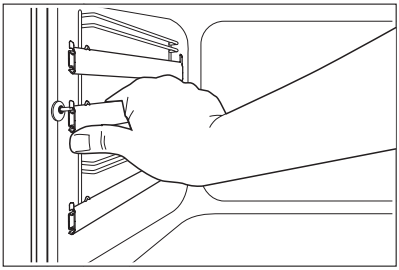
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Metalloberflächen ein handelsübliches Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Innenraum des Backofens nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.
- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an, reinigen Sie damit alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

Einhängegitter

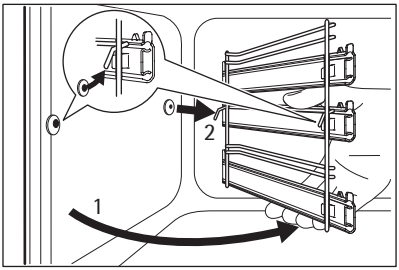
Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter

1. Ziehen Sie das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.



2. Ziehen Sie das Einhängegitter hinten von der Seitenwand weg.



Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die Haltestifte der Auszüge müssen nach vorne zeigen!

Backofenlampe

WARNUNG!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
Backofenlampe und Glasabdeckung der Lampe können sehr heiß sein.

Bevor Sie die Backofenlampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

VORSICHT!
Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens.

Auswechseln der Backofenlampe:

1. Die Glasabdeckung der Backofenlampe befindet sich im hinteren Teil des Backofens.
   Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie ab.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung.

3. Ersetzen Sie bei Bedarf die Backofenlampe durch eine Lampe, die bis 300 °C hitzebeständig sein muss.

Verwenden Sie denselben Lampentyp.

4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Backofendecke

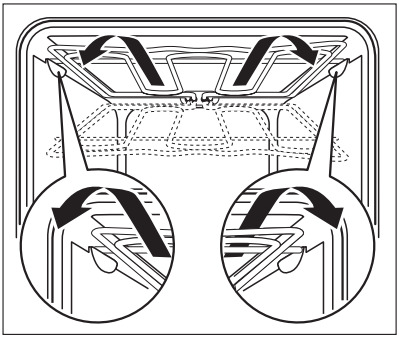
Das Heizelement an der Backofendecke kann heruntergeklappt werden, damit die Decke leichter gereinigt werden kann.

WARNUNG!
Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Heizelement herunterklappen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Heizelement abklappen

1. Entfernen Sie die Einhängegitter.
2. Fassen Sie das Heizelement vorne mit beiden Händen.
3. Ziehen Sie es gegen die Federkraft nach vorne und auf beiden Seiten aus der Halterung heraus.
4. Das Heizelement klappt nun nach unten.

   Die Backofendecke kann jetzt gereinigt werden.



Einsetzen des Heizelements

1. Führen Sie zum Einsetzen des Heizelements die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Das Heizelement muss auf beiden Seiten über der Halterung an der Innenwand des Geräts eingerastet sein.

2. Setzen Sie die Einhängegitter wieder ein.

Backofentür und Türglasscheiben

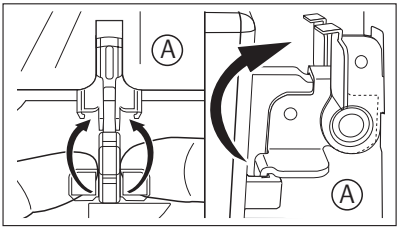
Hängen Sie die Backofentür aus, um sie zu reinigen.

VORSICHT!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!

Aushängen der Backofentür

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

2. Klappen Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren ganz hoch.
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Raststellung (Winkel ca. 45°).
4. Fassen Sie die Backofentür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
5. Sie können nun die inneren Türgläser abnehmen und reinigen.



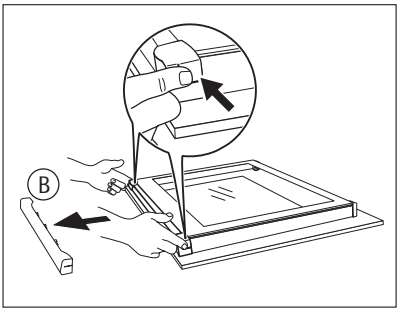
Führen Sie zum Anbringen der Tür die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

Die Anzahl der inneren Türgläser variiert je nach Modell.

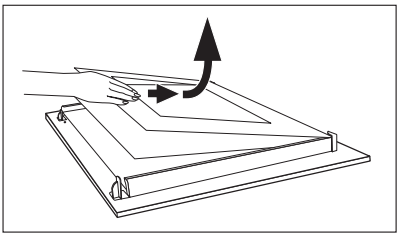
VORSICHT!
Legen Sie die Backofentür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche und ebene Unterlage, um Kratzer zu vermeiden.

Abnehmen und Reinigen der Türgläser

1. Aushängen der Backofentür.
2. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Schnappverschluss zu lösen.
3. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



4. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
5. Reinigen Sie die Türgläser.



Führen Sie zum Einsetzen der Türgläser die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere.

WAS TUN, WENN ...

WARNUNG!
Siehe Kapitel „Sicherheitshinweise".

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Kochzonen funktionieren nicht.	Sehen Sie in der Gebrauchsanweisung für das Einbau-Kochfeld nach.	
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist nicht eingeschaltet.	Backofen einschalten.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Kontrollieren Sie die Einstellungen.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Lampe ist defekt.	Backofenlampe austauschen.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf Speisen und im Backofen nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15-20 Minuten im Backofen stehen lassen.
Das Display zeigt „12.00" an.	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Dieses befindet sich auf dem vorderen Rahmen des Backofeninnenraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch

falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial
Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial in den dafür vorgesehenen Behältern der kommunalen Entsorgungsstellen.

www.aeg.com/shop

892945020-E-112011

CE